

# TRE TORRI

DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS

---

The wine  
experts

# About publisher Ralf Frenzel

- Germany's first sommelier, wine merchant, owner of wine estate, founder and publisher of Tre Torri, publisher of wine magazine FINE das Weinmagazin
- At home in the wine world for 40 years
- Excellent personal connections with wine legends such as Hugh Johnson, Jancis Robertson, Robert Parker, James Suckling and all important wine domains worldwide



What does water taste like? How can wine aromas be illustrated? Can the wine language be revolutionised?

Is there a culinary encyclopaedia? What does good food taste like?

Publishers Tre Torri (Italian for three towers - publisher number one for food, drink and epicurean enjoyment)

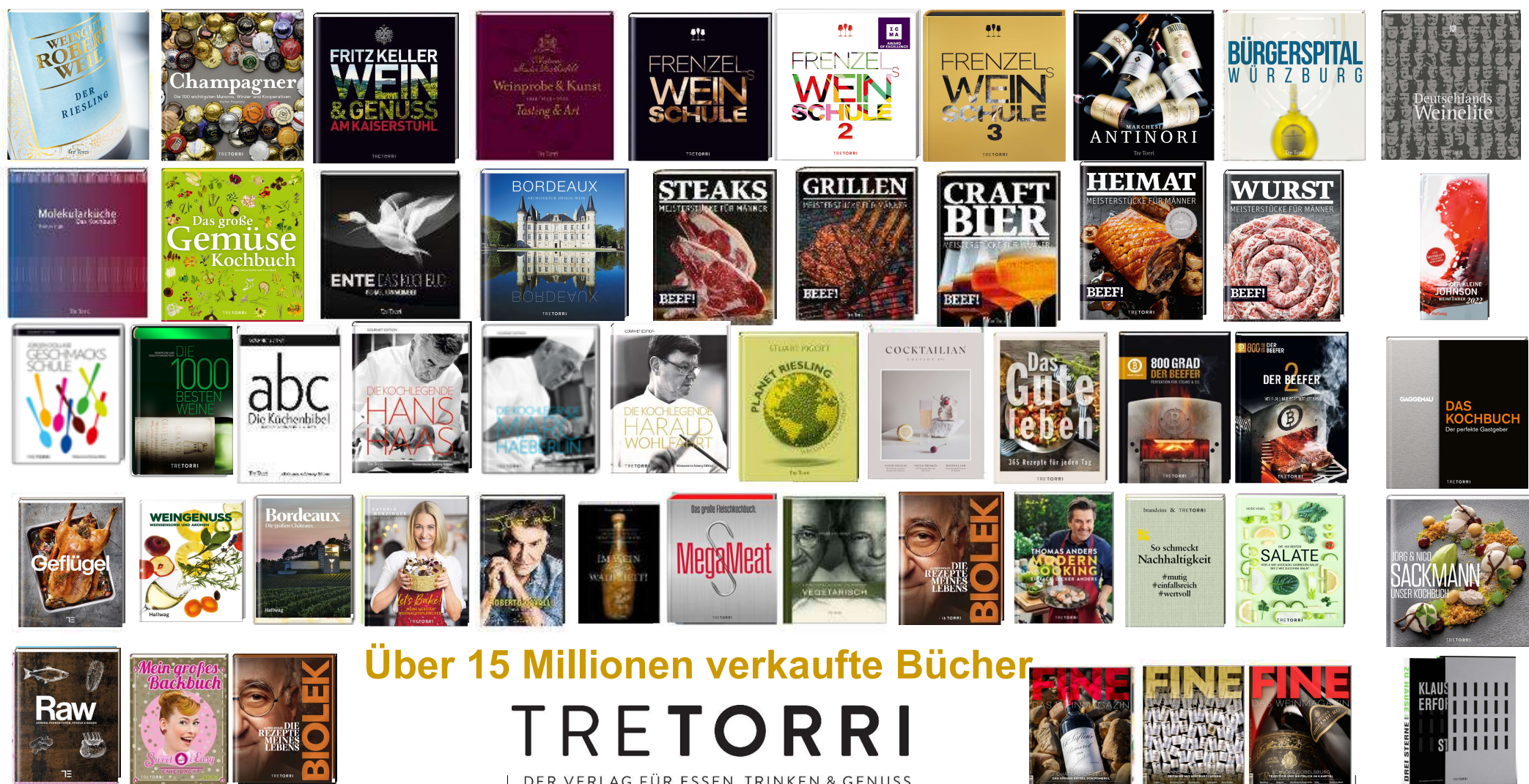
have dedicated themselves to these and many other fascinating culinary questions.

We specialise in producing books about fine wine and cuisine and manage to bridge the gap between culinary education/science and eye-catching consumer titles. We also have singular access to wine producers worldwide and own the biggest pool of in-house wine images.

Curious? You will find out more on the following pages.

Can wines tell stories?  
Can recipes tell stories?  
Can authors tell stories?

They can at TRE TORRI!



Über 15 Millionen verkaufte Bücher

# TRETORRI

DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS



TRETORRI A COMPANY BY



# At Tre Torri we think big

The first encyclopaedia of the culinary world – at Tre Torri, naturally

Over 15,000 key terms in 40 subgroups.  
Over 1,000 basic and special recipes

1.248 pages



**Ku** Kuzu sarma  
**Kuzu sarma** (Orientalische Küche) | A Begriff aus der türkischen Küchenkultur für eine gefüllte Lammleber mit Tomaten, Paprikaschoten und Pinienkernen. **Türkische Küche**  
**Kuzu sirtli** (Orientalische Küche) Begriff aus der türkischen Küchenkultur für eine gefüllte Lammleber. **Türkische Küche**  
**Kuzu tandir** (Orientalische Küche) Begriff aus der türkischen Küchenkultur für Lammhälften. **Türkische Küche**  
**Kwaschiorok** (Fischküche) Durch chronischen Proteinmangel wird eine schwere Stoffwechselstörung verursacht. Eine in afrikanischen Hungergebieten häufige Kinderkrankheit, ausgelöst durch einseitige Ernährung mit Milchprodukten. Symptome: Anämie, Muskelschwund, Wachstumsstörungen, Veränderungen der Haut, Entfärbung des Haars (rotliche Hautflecke), krankele, innere Organe sowie durch Ödemer angeschwollene Bläue.  
**Kwasz** (Bier) Russisches, süßlich-sauerliches Leicht-

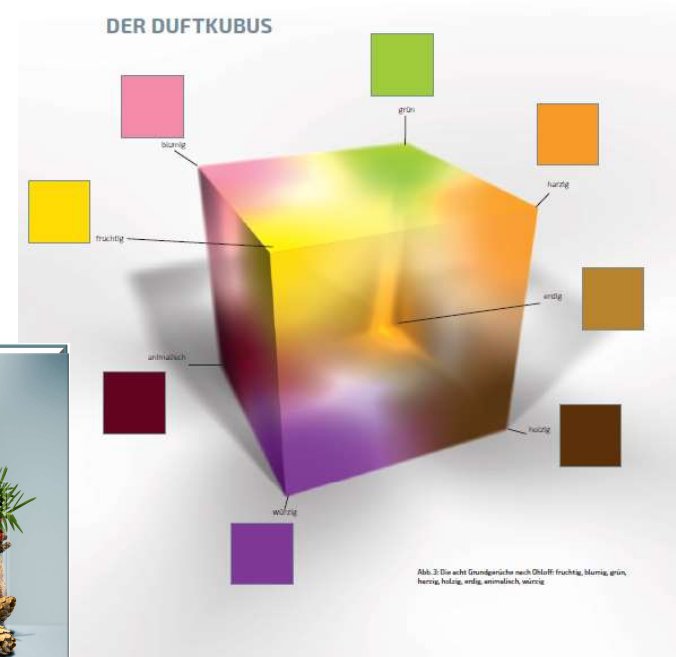
... über aus Roggenmehl oder zerklüftem Roggenbrot, Zucker, Hefe, Wasser und evtl. Rosinen, Alkoholgehalt 0,5% Volumenprozent  
**KWV** (Weinbau) 1918 gegründete Kooperative Weinbauers Vereinigung von Südtirol, der heute rund 5000 Mitglieder sind bei individuellen Weinzeugenenschaften des Landes angeschlossen, mit Sitz in Falsert. Tatsächlich handelt es sich um eine halbstaatliche Organisation zur Marktregulierung, die zwar kein Exportmonopol besitzt, tatsächlich aber die Ausfuhr südtirolerischer Weine zum überprozentigen Teil abwickelt und 80% des südtirolerischen Wein- und Spirituosenverkehrs kontrolliert. Damit hat die KWV zwar erhebliche Verdienste um die Marktsättigung vorweisen, doch ihr Beitrag zur modernen südtirolerischen Wein- und Spirituosenwirtschaft ist eher gering. Entsprechend sind die unter dem Etikett der KWV vermarkteten Weine in der Regel mäßig bis ordentlich und gefällig, die Besten können ausgenommen sein, sehen mehr...

**Labgerinnung** **La**  
**Lab** (Frischkäse) 1. Französische Marke, Garantie-, Markenzeichen. 2. Englische Fischschmelze.  
**Label Rouge** (Frischkäse) Bereits vor mehr als 40 Jahren wurde in Frankreich das Qualitätsiegel Label Rouge eingeführt. Für den französischen Verbraucher ist es längst zu einem festen Begriff geworden. Mehr als 85% der Franzosen kennen dieses Gütesiegel. Es wird an über 400 landwirtschaftliche Produkte vergeben, über die Hälfte an Geflügelprodukte. Die Richtlinien für die Produktion von Label-Rouge Geflügel aus bioethischer Aufzucht werden von Familienbetrieben erarbeitet und basieren auf traditioneller Erzeugung, artgerechter Tierhaltung und natürlicher Fütterung mit Getreide aus überwiegend eigenem Anbau. Das Label-Rouge-Qualitätssiegel wird vom französischen Landwirtschafts- und Wirtschaftsministerium vergeben. Es steht für ein geschlossenes Qualitätssicherungssystem und eine hervorragende Fleischqualität. Die strengen Vorschriften des Label-Rouge umfassen alle Produktionsstufen vom Schlüpfen der Küken über die Aufzucht und Schlachtung bis zum Verkauf. Das Label-Rouge-Siegel kann daher nur von einem Zusammenschluss aller am Produktionsprozess Beteiligten (Bäuer, Mäster, Schlachthof, Zerlegungsbetrieb) gemeinsam beantragt werden. Die Einhaltung der Vorschriften wird permanent von unabhängigen Institutionen überwacht. Die sechs Grundregeln des Label Rouge lauten: 1. ländliche Herkunft der jeweiligen Geflügelart; 2. bioethische Aufzucht; 3. natürliche Fütterung; 4. langere Mastdauer; 5. Frische Garantie; 6. einmalige Kontrollen. **Bresse Poissarde**  
**Laberdan** (Frischkäse) Geizhalbes, in Färiser verpackter **Käse**  
**Labgerinnung** (Milch) Lab ist das Enzym, das für die Spaltung von Milchzucker bzw. die Gerinnung der Milch verantwortlich ist. Die Labgerinnung wird nach Säuuerung genannt, da die Säuuerung der Milch mit Lab, einer der ersten Schritte bei der Käseherstellung, bei neutralen oder sauren pH-Wert erfolgt. Im Unterschied dazu gibt es die Dickslegung der Milch durch Milchzuckeralkalorien bzw. der von ihnen gebildeten Säure (Milchsäure), die als Säuerung bezeichnet wird. Hier liegt der pH-Wert im sauren Bereich. **Käse**

# We break new ground

## Illustration of aromas – at Tre Torri, naturally

The perfume of the kitchen,  
illustrated by the cube of  
fragrances



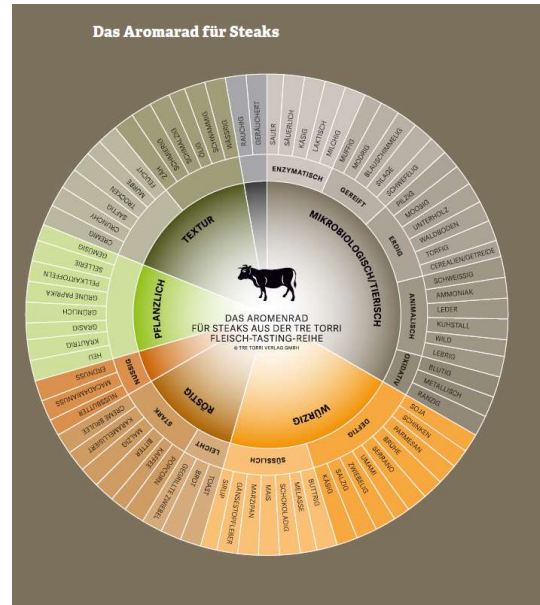
# We are the visual type

## Exceptional illustration of aromas – at Tre Torri, naturally

Aroma illustration  
Pinot Meunier



Aroma illustration  
Meat



Aroma illustration  
Craft beer





# What make us special

- Publishers of books on food, drink and epicurean enjoyment since 2004
- Focused on sustainability & conservation of resources
- Publishing program:
  - Standard works on wine, FINE wine magazine, wine literature, wine posters, wine parcels (package book + wine)
  - Exclusive books by German and European top chefs
  - High-circulation brand and TV books
  - High quality theme books

# Nothing can go wrong

- Guaranteed success with recipes, unparalleled in Germany: all our recipes are put into practice in our own kitchens by TTV-chefs and optimised if necessary.



# We just love photos

We own a gigantic pool of wine images worldwide – all rights 100% reserved by Tre Torri



# Our historic engagement

## Discovery of the world's oldest wine map



So sieht eine Seitenansicht aus. Die deutsche Rhein-Weinlage-Klassifikationskarte der Welt von 1860, nach Einheitsmaßstäben, ist eine von den Tiefen eines Archivs geblieben, sagt die Wein-„Witze“ und U. Klemm.

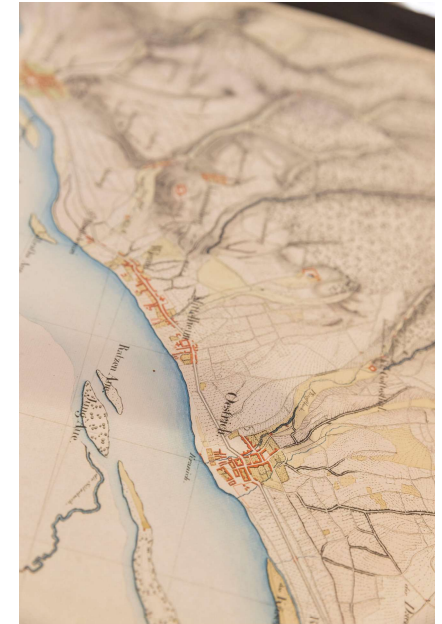
### »VON HOHER KULTURHISTORISCHER BEDEUTUNG« DIE ÄLTESTE WEINLAGEN-KLASSIFIKATIONSKARTE DER WELT IM RHEINGAU ENTDECKT

Von: DANIEL DECKERS Foto: GUIDO BEITNER

**O** TTO RECK WAR EIN PREISSE, WIE ER IM BUCHE STEHT, UND DAS NICHT NUR IM ÜBERTRAGENEN, SONDERN IM EIGENTLICHEN SINNE DES WORTES. IM JAHR 1868, FAST GENAU FÜNFZIG JAHRE NACH DER ERRICHTUNG DER PREUSSISCHEN REICHSPRÖVINZ, SCHICKTE SICH DER KÖNIGLICHE REGIERUNG- UND DEPARTMENTRATH FÜR DIE LANDSKULTUR UND STATISTIK ZU TRIER AN, EINE BILANZ DER GERADE AN DER MOSEL NICHT ÜBERALL MIT BEZIEHUNG AUFZUNEHMEN KÖNIGLICH-PROTESTANTISCHEN HERRSCHAFT AUS DEM FERNEN BERLIN ZU ZIEHEN.

**I**n drei waldreichen Bänden, deren letzter oft zu rechen, legte Reck eine Bilanz der stählernen Festungen der Oberrhein vor am die Lebensgrundlagen der dort in tiefer Armut lebenden Bevölkerung im Regensbergkreis. Trier zu verbessern. Schwaben, Forderung der Ackerbau und der Waldwirtschaft, Verkehr und Industriemittelung. Das besondere Augenmerk des Mannes in Schwab an der Oder geborenen Beamten galt indes dem Weinbau, der im Mosel- wie auch im Saartal die Existenzgrundlage zahlloser einkaufender Bauern wie einer Handelsreise wohlhabender Weinbauern war. Die Reckenschen Aufzeichnungen über den Wein und den Weinbau im nördlichen Westen Preussens, die Reck im

ersten Band seiner 'Trierer Tätigkeits-niederlage, sind bis heute eine Quelle hohen Ranges. Reck legte für den Moselwein aber nicht nur gute Weine dar. Die osterliche Festlegung des Schatzes auf fürstliche und staatsrechtliche Weine drüber und eine der überregionalen Bekanntheit der Kreuze von Mosel und Saar nicht weit her war, heißt es in der Reckenschen bei kulturwissenschaftlichen Forschungen. Am 30. November 1860 kommen Reck und die Königlich-Preussische Regierung, Abteilung des Innern, vor. In dem, dem Sekretär Claven eine Karte über den Weinbau im Mosel und Saar vorzulegen habe, die in drei Farben die Ergebnisse der Grundbesitzregistrierung der einzelnen Weinberge veranschaulicht und die bekanntesten Lagen namentlich verzeichnet – mithin pro-representativ, mehr als einen



# Our historic engagement

## Napoleon & Wine 4/13

### »ES MÖGE BLÜHEN DER STEINBERG«



*Über Rhein und Rheingau geht gleißend die Sonne unter und besahlt mit spatem Licht die Riesling-Reben des Steinbergs und die alte gemauerte Umfriedung mit den Weinstöcken, die den speziellen »Mauerwein« hervorbringen.*

DURCH DIE JAHRHUNDERTER HABEN DIE WEINE AUS DER WELTBERÜHMTELTUVILLER LAGE IHR SPEZIFIKUM BEWAHRT: ALLERHÖCHSTE QUALITÄT

VON DANIEL DECKER | FOTO: ARNE LANDWEHR

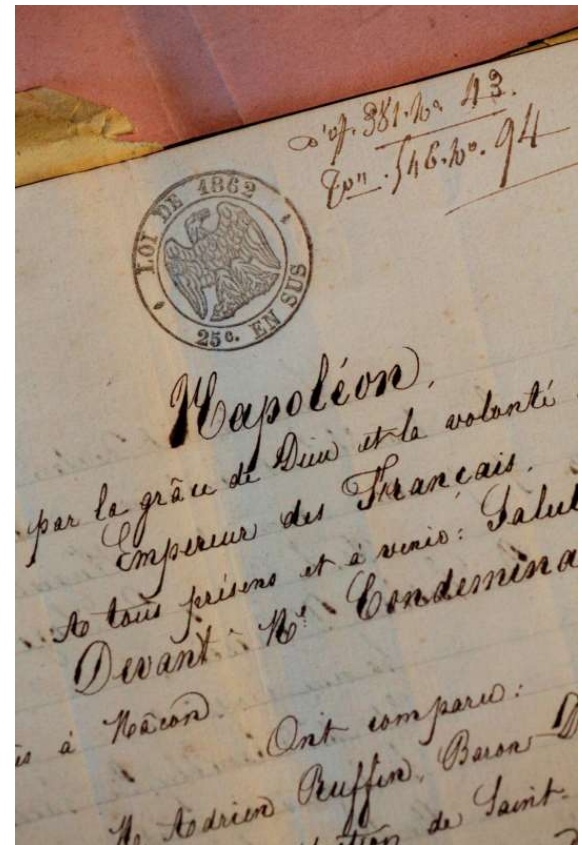
Wie es am 15. August 1248 bei der Grundsteinlegung des Kölner Doms zutage ist nicht im Einzelnen überliefert. Auch nicht, wer dem denkwürdigen Geschehen betwöhnt. Erst recht nicht, ob auch Wein aus diesem Anlass gereicht wurde. Mangel dürfen die Repräsentanten von Geistlichkeit und Bürgerschaft am Fest Mariä Himmelfahrt nicht gelitten haben. Denn wenn es in einer Stadt am Rhein nicht nur viel Wein gab, sondern auch guten, dann in Köln.

In Köln kreuzten sich viele Fernhandelsstraßen, dazu beherrschte die Stadt mit dem Rhein die wichtigste Verkehrsachse Westeuropas. Im Schatten der zahlreichen romanischen Kirchen und bald auch des aufstrebenden gotischen Domes wechselten also nicht nur Tische, Sätze oder Felle die Besitzer. Die Kaufleute, die nach England, Flandern oder in die Häfen des Baltikums zurückkehrten, hielten in Köln das wertvollste Handelsgut des Mittelalters erworben. Wein. Die Bekanntschaft Köln als »Weinhaus der Hanse« dürfte nach jenen vierundzwanzig weißgoldenen Münzen vor Augen gerstanden haben, die im Jahr 1316 im Münzamt erschienen. Wie überall, wo die nach dem Münzmeister Czeizik benannten Zinsrentner sich niederließen, sollten sie auch in

dem sonnenerwärmten Landstrich zwischen Taunusgebirge und Rhein ein Leben des Gebens und der Arbeit führen. »Cris et labor«, so sah es die Regel des Hl. Augustin hinsichtlich der der sie neuen Leben einzuatmen wollten. Und der Rheingau bot den zwölf Mönchen und zwölf Laienbrüdern (Konversen) ungeheure ideale Bedingungen für jene Arbeit, die sie aus ihrer burgundischen Heimat kennen wollten.

In Arel fiel den Eberbacher Zinsrentnern sofort ins Auge ein langgestrecktes, sanft zum Rhein hin abfallendes Südwaldstück, das als Hausenberg wie geschaffen war. Dort musste Parzellen erst urbar gemacht oder dem Gesamtwerk durch Tausch oder Kauf eingetriggt werden mussten, schreckte die Mönche nicht. Spätestens im ersten Drittel des 13. Jahrhunderts fand Wein aus dem siebzig Morgen oder fast siebenundzwanzig Hektar großen »Steinberg« seinen Weg nach Köln und damit in die Welt. So viel fast »Steinberg« mit unzähligen Legenden Kulturgeschichte geschrieben.

Gut möglich, dass Steinberger schon aus Anlass der Grundsteinlegung des Kölner Doms gerodet wurde. Denn der Klosterhof, den die Eberbacher Zinsrentner aus dem Jahr 1165 in Köln annehmbaren, war einer der größten der Stadt. Und wozu sollten die Zinsrentner ihren Lebensunterhalt bestreiten, wenn sie mit Elfenbein, ab dem Wein wollten, was sie auf die Kellerei brachten? Dann aber hätten nach Mönchen schon Steinberger gerodet, die auf andere Weise Kulturgeschichte schreiben als die Mönche der Zisterze Eberbach. 1248 kam ein berühmter Wissenschaftler namens Albert nach Köln, um zu lernen. Folgendes wurde er von einem überaus begabten Schüler namens Thomas. Albert sollte mit dem Beirathmann »Sunguis« (der Große) und als Doctor universalis in die energetische Geistesgeschichte eingehen. Der andere – Thomas von Aquin – gilt als größter Theologe des Mittelalters. Man nennt ihn Doctor angelicus. Nimm nun den schwermütigen Franziskanerbrüder John Duns Scotus, der im Jahr 1208 in Köln starb und als Doctor



# More than “just” a book

Images and posters



# About FINE Das Weinmagazin



FINE has been published since 2010, also as supplement to Germany's most significant daily papers (with up to 1.3 mill. copies, Süddeutsche Zeitung and Frankfurter Allgemeine)

# About FINE Das Weinmagazin

- Germany's leading wine magazine
- FINE is regarded as the flagship of German wine journalism
- Well-researched reports, powerful and opulent imagery since 2008
- FINE tells stories from the world of great wines, about culinary experiences and exclusive lifestyle
- The core of FINE wine-writing comprises some of the best German authors



# About FINE Das Weinmagazin

FINE Das Weinmagazin as a 20-part series of TV reports on n-tv:

- Example: ntv FINE Veuve Cliquot

<https://www.youtube.com/watch?v=IQXuXjj-US8>



# We tell international tales



(Oben: Sattel hoch zu Ross: Pierre Lottin im Park von Château Cheval Blanc.)

Der Mythos darf beachtigt werden

## CHÂTEAU CHEVAL BLANC

EIN NEUER STALL FÜR DAS WEISSE PFERD

Texte: UWE KAUSS Fotos: JOHANNES GRAU

Cheval Blanc. Sein 1947-er ist eine Ikone, der 1921-er ein Mythos, der 1982-er ein Gigant. Was gibt es über ein Château zu erzählen, das solche Jahrhundertweine hervorgebracht hat? Dessen aktuelle Jahrgänge regelmäßig zum Teuersten zählen, was man aus Bordeaux bekommen kann? Die Ansammlung von Superlativen längstweil – nach dem zehnten Weltrekord schaltet man die Olympia-Fernsehübertragung generiert ab. Genug ist genug. Für großen Wein gilt das ebenso. Also Cheval Blanc, aber anders. Die Sache wäre komplizierter, wenn das berühmte Gut in St. Emilion im jahrhundertalten, generationenübergreifenden Familienbesitz wäre. Dann wäre es still, und allein die Weine müssten sprechen.

Excerpts from FINE  
03/2009



# We tell regional tales – the Rheingau Gourmet & Wine festival

A special edition for the Rheingau Gourmet & Wine festival with all event dates and exciting content on culinary and epicurean pleasures

The unique Rheingau Gourmet & Wine festival at the Rheingau Mecca of good taste sets the standard for enjoyment of wine and food of the highest quality. The best national and international chefs demonstrate the art of perfect cuisine, famous growers show their great wines, in perfect coordination and a magnificent atmosphere.



# We write our own wine history

FINE world rarity wine tasting: example – 101 Spätburgunder wines from the Assmannshäuser Höllenberg, from 1882 to the present



# We write our own wine history

## FINE world rarity wine tasting: example – 101 Spätburgunder wines from the Assmannshäuser Höllenberg, from 1882 to the present – press reviews

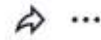


# We can do digital too – to drink the good



**das\_gute\_trinken**

Das Gute trinken



Folgen

10 Folge ich · 1791 Follower · 12.6K Likes

Das Gute trinken mit Ralf Frenzel 🍷

FINE Das Weinmagazin & TRE TORRI

[instagram.com/dasgutetrinke...](https://www.instagram.com/dasgutetrinke...)

Videos

Gefällt



#DasGutetrinken 🍷 G...



Riesling aus Österreich ...



Rose aus Deutschland k...



!1986! Jahrgang Geheim...



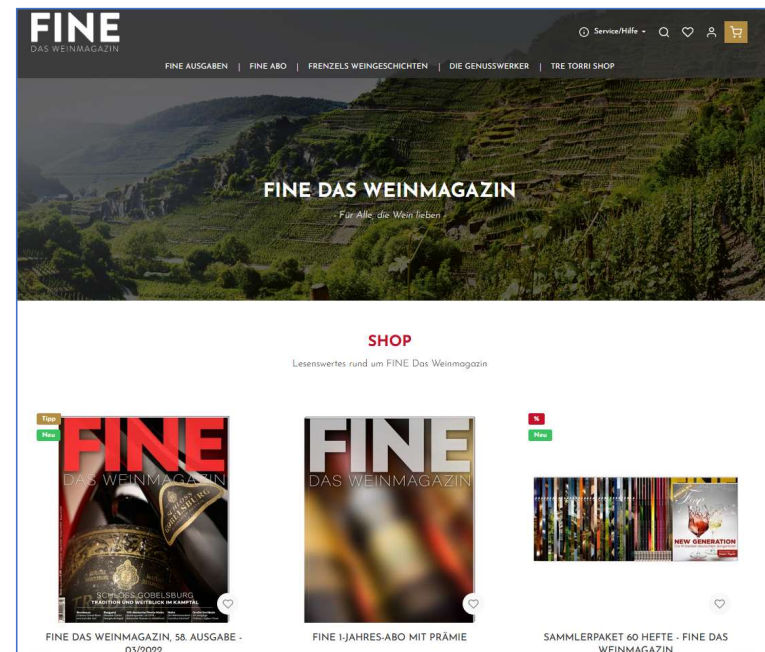
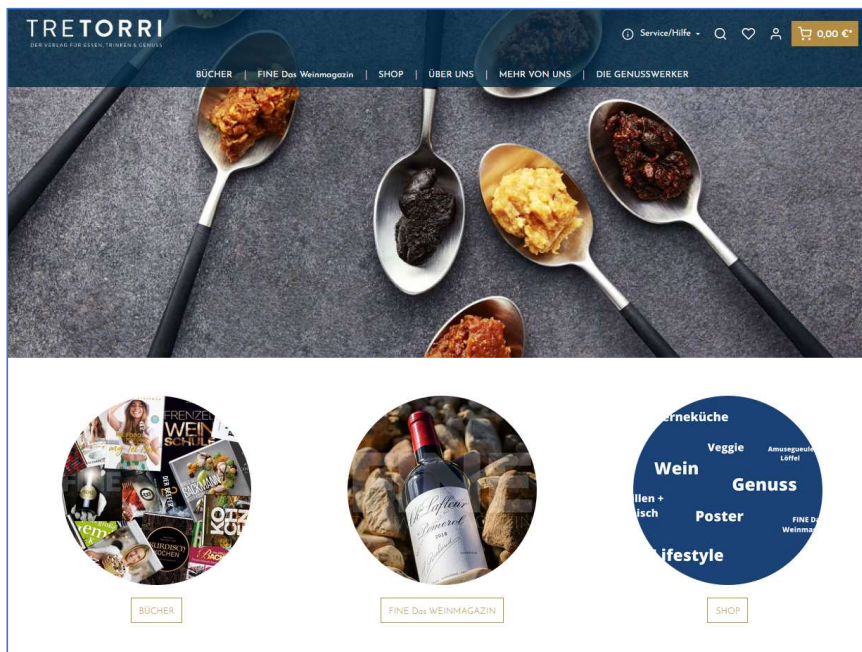
Reise nach Rumänien! ...



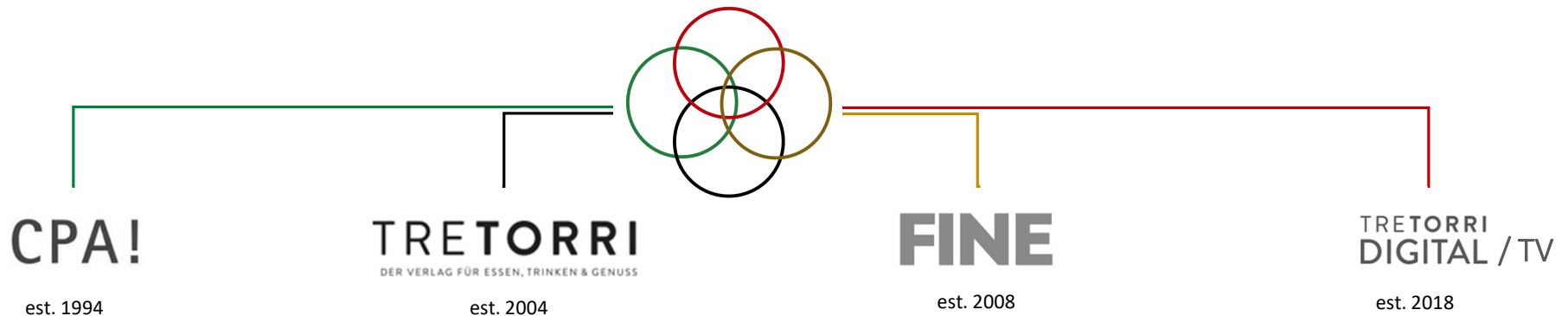
#DASGUTETRINKEN R...

# More about us on our new website

Powerful website relaunch 2022: [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de)



# We are not alone: Our strong exquisite taste connection



- strategy developments and creation
- consultancy and production
- content development
- marketing communication
- public relations
- events
- distribution concepts
- seminars and workshops

- book productions: from initial idea, conception and editing
- to proofreading and printing to distribution, PR and author support
- star-rated cuisine
- authors' cook books
- theme books
- brand books
- wine literature

- opinion leading wine magazine in Europe (4 x p.a.)
- unique imagery and lay-out
- well-researched journalism, timeless stories
- since 2010: FINE as 48-page supplement to the most relevant national German papers
- (4 x p.a., with up to 1,2 Mill. copies and 3 Mill. Readers)
- 2011: FINE as a docutainment series on ntv

- TV productions
- Film production of commercials
- Distribution and production of exclusive contents
- Distribution of complete text and image contents of TRETORRI and FINE
- Social Media

Oktober  
2022

© TRETORRI | Die Weinexperten

TRETORRI A COMPANY BY





# New at the presenters of exquisite taste: The FINE CLUB

Exclusive membership concept with unique tours, access to strictly limited products and exceptional tastings.  
[www.fine-club.de](http://www.fine-club.de)

